

Plat de Bourgogne

<i>Escargot en coquilles</i>	15€
<i>Jambon persillé</i>	12€
<i>Oeufs en meurette</i>	12€
<i>Andouillette au Chablis</i>	16€
<i>Poq au vin</i>	16€
<i>Boeuf bourguignon</i>	16€

menu végétarien sur
demande suivant
l'inspiration du chef

Carte

fait maison



Entrées 17€

Grosse salade (saumon crevette et crudités)

Asperges et jambon cru

*Escalope de foie gras au vinaigre balsamique
ou*

En terrine cuite au torchon et son toast

Poissons 20€

Grosse gambas, poêlées risotto et légumes

filet de Daurade royale Légumes du moments

Viande 25€

Ris de veau croustillant aux morilles

Magret de canard poêle entier environ 300 gr

Filet de bœuf du charolais au pinot noir

Desserts 9€

Assiette de fromage frais ou affiné

Sorbets et fruits frais

Café gourmand

Crème brûlée au pain d'épice

Tarte aux fruits (suivant saison)

Gâteau chocolat et caramel au beurre salé

Ou dessert du menu